

# POTAGEZ !

## PHILIPPE DEBRA

### « J'AIME BIEN QUE LES GENS SE RÉGALENT »

Des soupes fraîches, artisanales, aux légumes de saison, bio. Les saveurs sont authentiques, sans additifs, sans conservateurs, et sans épaississants. Sans gluten, sans lactose, sans bouillon de viande. Pour se régaler en prenant soin de soi.

**P**assionné de cuisine, Philippe Debra a suivi l'école hôtelière de Namur. C'est une rencontre fortuite (on le sait, il n'y en a pas !) dans un magasin bio qui va le propulser dans une activité de quiches bio, des tartes salées riches en légumes. C'était en 1994. Depuis, la fabrication de potages-maison a tout naturellement suivi.

*L'idée c'est de faire des soupes à base de légumes bio, comme à la maison. La soupe à base de légumes frais, sans additifs, sans trop de sel (on peut en rajouter après si on veut !), sans crème (on peut aussi en rajouter !). De cette façon on satisfait aussi les personnes qui ne supportent pas le lactose. Ce n'est pas la solution facile. La solution facile c'est d'ajouter du lactose, des crèmes et des bouillons de viande, ou des liants. On exclut tout ça. Et on travaille davantage sur des mélanges d'épices, d'aromates, des combinaisons de légumes au goût plus riche.*

#### POUR LES ENFANTS

*Le créneau des enfants à l'école est très important. Parce que l'éducation au goût et à la santé, bien manger, ça commence là. Une soupe, ça nourrit*

*vraiment un enfant. Je suis révolté quand je vois que ma plus jeune fille a des collations ou des repas de midi : frites, pizzas, hamburgers, ou hot-dogs. Parce que l'école gagne sans doute un peu plus d'argent avec ce « fast-food ». Notre produit est un tout petit peu plus cher, même si une soupe n'est pas, dans l'absolu, un produit cher. Mais derrière notre activité, il y a un travail colossal, puisqu'on achète tous les légumes frais. Il faut tout découper et tout nettoyer. On ne travaille pas avec des surgelés.*

#### NOTRE VALEUR AJOUTÉE ?

*Pour nous le goût est évidemment très important. Mais nous essayons aussi de garder la couleur du produit, d'avoir des cuissons extra-courtes pour pouvoir garder un maximum de vitamines. Et une bonne tenue du process pour ne pas devoir ajouter des stabilisants. Notre produit se garde de manière naturelle au frigo pendant 28 jours.*

*Infos : en magasins bio  
Liste des revendeurs sur [www.potagez.be](http://www.potagez.be)  
ou sur [www.efarmz.be](http://www.efarmz.be)*



#### LES POTAGES « COSY » DE CET AUTOMNE

**SOUPE TOMATES à L'ORIENTALE :** tomate, coriandre, chou-fleur, épices.

**SOUPE DE POIREAUX ET CHOUX KALE AU GINGEMBRE,** une soupe vitamine relevée d'une pointe de gingembre.

**SOUPE DE POTIMARON AU THÉ FUMÉ,** la douceur et le velouté du potimarron légèrement fumé au thé (pour éviter les lardons, mais donner ce goût fumé au potage).

**ET AUSSI DES VARIANTES PLUS ASIATIQUES,** avec du lait de coco, des feuilles de lime.

**OU ALORS DES TRADITIONNELLES GOÛTEUSES,** avec céleri rave, panais, et légumes oubliés, etc.

